

# Hartmut Dohm Catering

## Liste der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergenen

<b>Zusatzstoffe (Z) 1 - 12</b>	
<b>1 :</b>	<b>Farbstoffe</b>
<b>2 :</b>	<b>Konservierungsstoffe</b>
<b>3 :</b>	<b>Antioxidationsstoffe</b>
<b>4 :</b>	<b>Geschmacksverstärker</b>
<b>5 :</b>	<b>Geschwefelt</b>
<b>6 :</b>	<b>Geschwärzt</b>
<b>7 :</b>	<b>Phosphat</b>
<b>8 :</b>	<b>Koffein</b>
<b>9 :</b>	<b>Chinin</b>
<b>10 :</b>	<b>Süßungsmittel</b>
<b>11 :</b>	<b>Gewachst</b>
<b>12 :</b>	<b>Taurin</b>

<b>Allergene (A) 13 - 33</b>	
<b>13 :</b>	<b>Glutenhaltig      Weizen</b>
<b>14 :</b>	<b>Glutenhaltig      Gerste</b>
<b>15 :</b>	<b>Glutenhaltig      Roggen</b>
<b>16 :</b>	<b>Glutenhaltig      Hafer</b>
<b>17 :</b>	<b>Glutenhaltig      Dinkel</b>
<b>18 :</b>	<b>Eier</b>
<b>19 :</b>	<b>Milch und Milchprodukte</b>
<b>20 :</b>	<b>Mandeln</b>
<b>21 :</b>	<b>Haselnuss</b>
<b>22 :</b>	<b>Walnuss</b>
<b>23 :</b>	<b>Cashewnuss</b>
<b>24 :</b>	<b>Erdnüsse</b>
<b>25 :</b>	<b>Schwefeldioxid/Sulphit</b>
<b>26 :</b>	<b>Lupine</b>
<b>27 :</b>	<b>Sesam</b>
<b>28 :</b>	<b>Soja</b>
<b>29 :</b>	<b>Sellerie</b>
<b>30 :</b>	<b>Senf</b>
<b>31 :</b>	<b>Fisch</b>
<b>32 :</b>	<b>Krebstiere</b>
<b>33 :</b>	<b>Weichtiere</b>